



# LA VAL

FERMENTADO EN BARRICA

ALBARIÑO

## La Val Fermentado en barrica

Amarillo dorado con tonos verdosos. De nariz rica en aromas frutales y los procedentes de la fermentación y crianza en barrica de roble francés. Notas tostadas y cremosas sobre un fondo de fruta madura. En boca es potente, graso y estructurado, mantenido por una buena acidez y un gran equilibrio entre madera y fruta. Largo y persistente.

## Elaboración

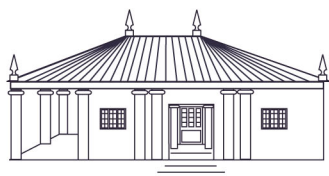
Partimos de las mejores uvas de la finca de Arantei con grado y acidez apropiados para aguantar la crianza. Fermenta el mosto en barrica de roble francés de Allier de 225 litros. Una vez finalizada la fermentación, el vino continúa en la barrica donde es sometido a un proceso de crianza sobre lias durante seis meses, siendo removido periódicamente por el denominado método "batonnage". Finalizada esta crianza, el vino es trasegado a depósito de acero inoxidable donde permanecerá hasta su embotellado.

## Barrel Fermented La Val

It has a golden yellow colour with greeny hues. In the nose it is rich and fruity, with aromas of its fermentation and aging in French-oak barrels. It has toasted and creamy notes within a background of ripe fruit. In the mouth it is full-bodied, structured and slightly buttery with an excellent acidity, and a good balance between fruit and oak. It has a long and persistent finish.

## Production

We use the best grapes from our estate Arantei, with the right alcohol content and acidity in order to fit the aging process. The most ferments in French-oak Allier barrels of 225 liters. Once the fermentation is finished, the wine stays in the barrels, where it will age together with the lees for 6 months, being stirred on a regular basis with the so-called "batonnage" method. Once this aging with the lees has finished, the wine is racked to stainless steel vats, where it stays until its bottling.



**BODEGAS LA VAL**